NYHET 2018.06.12

**Sommarens hetaste grill-trender**

**Grillsäsongen är i full gång! Benfri karré, marmorerat kött och fin-bitarna står högt upp på våra inköpslistor. Samtidigt bli de vegetariska alternativen allt populärare. Vattenmelon med fetaost och marinerad haloumi är återkommande favoriter på våra middagsbord. City Gross köttmästare har koll på vad som går varmast på grillen i år. Vi har listat 5 av årets största grilltrender.**

Sandra Björk Qvist är färskvaruchef och har jobbat med kött på City Gross Skara-butik i åtta år. Enligt henne kan man se hur grill-trenderna influeras av de vegetariska alternativen som grönsaker, ost och frukt och att det påverkar vilket kött vi väljer.

– Det äts allt mer vegetariskt, allt ifrån grönsaker till ananas, kokos och vattenmelon. Och när man då unnar sig kött har många gått från att välja det billigaste köttet till de lite finare bitarna från disken, säger Sandra.

Efterfrågan på kött med fettkappa och marmorerat kött har ökat och landar nu inte sällan på grillen. Att vara rädd för att välja kött med mycket fett tycker Sandra är onödigt.

– Det mesta av fettet som är insprängt i köttet försvinner när det grillas. Resultatet blir en saftig köttbit med mycket smak, förklarar Sandra.

1. **Benfri karré**

Under många år har det varit kotletter som varit favoriten på grillbrickan. Nu är det de benfria bitarna som i första hand följer med från butiken. Även färdigmarinerade bitar dalar och istället marinerar vi allt mer själva.

1. **Marmorerat kött (fettsprängt kött)**

Att vara rädd för fett finns det ingen vits med! En marmorerad köttbit med mycket fett insprängt ger både god smak och gör köttet saftigt. Fettkappa är inget att underskatta och flankstek med fettkappa har blivit allt mer populärt under de senaste åren.

1. **Indirekt grillning**

Att grilla på indirekt värme hjälper oss att ha kontroll över köttet. Metoden innebär att livsmedlen tillagas och hättas upp vid sidan av värmekällan och inte direkt över den. Det tar lite längre tid, men ha tålamod - det är värt det!

1. **Vegetariska alternativ**

Vattenmelon, haloumi, citron, sparris, champinjoner – listan kan göras lång. En sak är säkert: de vegetariska alternativen och tillbehören går heta på grillen!

1. **Fina styckdetaljer**

I takt med att medvetenheten och intresset för vegetariskt ökar väljer vi finare styckdetaljer vi när vi väl köper kött, även till grillen.

För ytterligare information, vänligen kontakta presskontakt: Amanda Frid som kopplar ihop dig med rätt person: 0768-69 14 23, amanda.frid@bergendahls.se

***City Gross*** *består av e-handel samt 42 stormarknader och storlivs med butiksstyckat kött, manuella fiskavdelningar, egna butiksbagerier, landets bredaste sortiment av livsmedel, ett brett sortiment inom hus, hem och fritid samt ett storhushållssortiment för näringsidkare.*

*City Gross drivs av* ***Bergendahls*** *som grundades 1922 och idag ägs av familjen Bergendahl Mylonopoulos i tredje och fjärde generationen. Företaget driver parti- och detaljhandel i Norden och Tyskland genom Bergendahls Food (förutom City Gross bedrivs detaljhandel genom EKO, Hyllinge Cash och partihandel till bl. a. fria handlare inom Den svenska matrebellen, Matöppet och Mathem), Glitter och Granit*.